

# Poroto Mung

Vigna radiata (L.) R. Wilczek

GRANO VERDE · ENTERO



|                        |                |                    |                                      |                    |
|------------------------|----------------|--------------------|--------------------------------------|--------------------|
| CÓDIGO<br>FT-TC-PMU-01 | REVISIÓN<br>01 | FECHA<br>08 / 2026 | MODALIDAD<br>Orgánico / Convencional | ORIGEN<br>Paraguay |
|------------------------|----------------|--------------------|--------------------------------------|--------------------|

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Product description

Legumbre de grano pequeño y color verde brillante, base de brotes (moyashi) y de la cocina asiática. Excelente fuente de proteína vegetal, fibra y hierro, con bajo contenido graso, cocción rápida y fácil digestión. Nuestro Poroto Mung se clasifica por tamaño y se selecciona ópticamente para garantizar homogeneidad y aptitud para germinación.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Physical & chemical

|                     |                               |
|---------------------|-------------------------------|
| Aspecto             | Grano pequeño, ovalado        |
| Color               | Verde brillante, uniforme     |
| Olor y sabor        | Característico de la legumbre |
| Tamaño (criba)      | 3,0 – 3,6 mm                  |
| Humedad             | ≤ 12,0 %                      |
| Pureza              | ≥ 99,0 %                      |
| Materia extraña     | ≤ 1,0 %                       |
| Granos partidos     | ≤ 2,0 %                       |
| Granos dañados      | ≤ 1,0 %                       |
| Poder germinativo   | ≥ 90 %                        |
| Proteína (N × 6,25) | ≥ 23 %                        |

## APLICACIONES Applications

- Germinados / brotes
- Guisos y sopas
- Harinas
- Snacks
- Gastronomía asiática
- Consumo directo

## ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS Microbiological

|                                |                         |
|--------------------------------|-------------------------|
| Recuento de aerobios mesófilos | ≤ 10 <sup>5</sup> UFC/g |
| Mohos y levaduras              | ≤ 10 <sup>4</sup> UFC/g |
| Coliformes totales             | ≤ 10 <sup>3</sup> UFC/g |
| Escherichia coli               | < 10 UFC/g              |
| Bacillus cereus                | ≤ 10 <sup>3</sup> UFC/g |
| Salmonella spp.                | Ausencia / 25 g         |

## Información nutricional

Valores medios por 100 g

**Valor energético** 347 kcal / 1452 kJ

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Grasas totales      | 1,2 g  |
| — saturadas         | 0,3 g  |
| Hidratos de carbono | 46,3 g |
| — azúcares          | 6,6 g  |
| Fibra alimentaria   | 16,3 g |
| Proteínas           | 23,9 g |
| Sal                 | 0,04 g |

### MINERALES · POR 100 G

|          |         |         |        |
|----------|---------|---------|--------|
| Calcio   | 132 mg  | Hierro  | 6,7 mg |
| Magnesio | 189 mg  | Fósforo | 367 mg |
| Potasio  | 1246 mg | Zinc    | 2,7 mg |

## CERTIFICACIONES Certifications

- USDA Organic
- EU Organic
- Non-GMO
- Kosher
- BRCGS
- HACCP

## ENVASADO Y CONSERVACIÓN Packaging & storage

### PRESENTACIÓN

Bolsas de papel multipliego o polipropileno de **25 kg** · Big-bags de **500–1000 kg** · Otros formatos a pedido.

### ALMACENAMIENTO

Lugar fresco, seco y ventilado, ≤ 25 °C · HR ≤ 65 %, protegido de la luz solar y de productos de olor fuerte.

### VIDA ÚTIL

**12 meses** desde la fecha de producción, en envase íntegro y condiciones adecuadas.

**Nota:** Los valores consignados son de referencia y representan promedios típicos del producto; pueden variar según campaña, lote y origen. Cada embarque se acompaña de su respectivo **certificado de análisis (COA)**. Las certificaciones se aplican según el alcance del programa y la disponibilidad por lote. Documento de carácter informativo — no sustituye la especificación contractual acordada con el cliente.